



## Secastilla DO Somontano

Cód.107202

Um tinto excepcional, elaborado com Garnacha de vinhedos muito antigos. No nariz, grande complexidade, com notas de frutas vermelhas ácidas, terra, cacau e cogumelos. Em boca, é muito potente e elegante, com longo final.

**93 pontos Guia Peñin**

**92 pontos Decanter**



<b>Produtor</b>	Viñas del Vero
<b>País</b>	Espanha
<b>Região</b>	Somontano
<b>Tipo</b>	Tinto
<b>Uva</b>	100% Garnacha de Vinhas Velhas
<b>Volume</b>	750ml
<b>Safra</b>	2017
<b>Teor alcoólico</b>	14%
<b>Temperatura de serviço</b>	14°C
<b>Vinificação</b>	Colheita manual. Maceração pré-fermentativa por 3 dias. Fermentação com leveduras indígenas com temperatura controlada
<b>Maturação</b>	10 meses em barricas de carvalho francês
<b>Corpo</b>	Muito
<b>Potencial de guarda</b>	15 anos
<b>Harmonizações</b>	Cordeiro, bisteca suína, massas com molhos vermelhos